

Electric Crêpe Maker
Crêpière électrique

FOR HOUSEHOLD USE POUR USAGE MÉNAGER

temperature control settings

eco-friendly ceramic coating

PFOA & PTFE
RE

ECO FRIENDLY
CERAMIC COATING

ITEM #CM20

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

Electric Crêpe Maker
Crêpière électrique

complete 4-piece set perfect for making delicious sweet and savory crêpes at home

ensemble complet pour préparer des crêpes délicieuses, sucrées et salées, chez vous

Prepare delicious homemade crêpes at home with Euro Cuisine! This 12-inch crêpe maker works on any counter top to create light and delicate crêpes rolled with your favorite savory or sweet ingredients! Our grill top is made from an eco-friendly non-stick PFOA and PTFE-free ceramic coating, perfect for safely making crêpes, pancakes, egg omelettes and other delicious grilled foods. Fast heating surface with adjustable temperature control allows you to choose from multiple heat settings for light or dark browning. Additional accessories include batter spreader, crêpe turner, and ladle for everything you need to get started right out of the box. Built-in power and ready indicator lights let you know when the unit is on and hot for safe and easy operation.

A. Eco Friendly Non-stick cooking plate

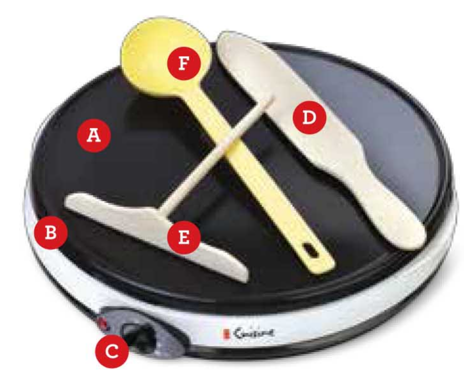
B. Body – 12inch Crêpe Maker & Griddle

C. On/Off switch – Power indicator
- Adjustable Temperature Setting

D. Wooden turner

E. Wooden batter spreader

F. Ladlee



FOR HOUSEHOLD USE ONLY. BEFORE OPERATING, PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING: A risk of fire and electrical shock exists in all electrical and may cause personal injury or death. Please follow all safety instructions.

IMPORTANT SAFE-GUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and injury to persons including the following.

1. Read all instructions.
2. Do not touch the hot surfaces of the appliance. Always use the wooden spatula.
3. To protect against electric shock, do not place cord, plug or crêpe maker in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are supervised by a person that is aware of the instrutions concerning the use of the appliance and will be responsible for their safety.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, in case of appliance malfunctions or if the appliance has been damaged in any manner.
8. Unwind the cord fully before use.
9. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause malfunctions.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let the cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
12. Do not place the appliance on or near hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Keep the appliance at a safe distance (30cm/12inch) from easily inflammable objects such as furniture, curtains, etc.
14. Do not use the appliance on a metal surface, for example: sink drain board.
15. Do not place the appliance on the edge of a table or counter. Make sure that the surface is dry, level and clean.
16. Never put other utensils on the surface for heating use.
17. Always plug the cord into the wall outlet before turning on the appliance. To disconnect, turn the switch to “Off” position and then remove the plug from the wall outlet.
18. Clean the appliance after each use.
19. Do not use this appliance for other than the intended use.

Polarized Plug Information

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug, if it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Technical Features

Voltage: 120V~60Hz

Rated input: 1200W

How to Use your Crêpe-Maker

Before the First Use

1. Carefully unpack the crêpe maker and remove all packaging materials.
2. Wipe the cooking plate with a damp cloth, and then dry thoroughly.
3. Plug the appliance into the wall socket.
4. On initial use, turn the temperature knob at the highest level and keep the appliance working for 5 minutes.
5. Then you can put food on the plate and adjust the temperature grade accordingly. It is normal to see some smoke and have a smell coming out during initial use.

How to Operate

1. Plug the unit into the outlet. The power indicator light will only illuminate once the temperature dial is turned from the off position.
2. Preheat the cooking plate on low and then grease the cooking plate with a small amount of butter.
3. Pour the crêpe batter over the cooking plate.
4. Quickly spread the batter in circular movements using the wooden spreader until the desired diameter and thickness of the crêpe is achieved.
5. Turn the unit to a higher temperature and allow the crêpe to cook until the top surface is no longer runny and the crêpe can be moved slightly on the cooking plate.
6. Insert the wooden turner under the crêpe and turn the crêpe over to cook the other side.
7. Cook the crêpe until just golden.
8. Remove the crêpe from the cooking plate using the wooden turner.

NOTES:

- If your crêpe was too dark, cook your next crêpe for a shorter amount of time or at a lower temperature.
- It takes practice to become proficient at spreading the batter. Batter will be easier to spread at a lower temperature setting. It is suggested to turn the temperature back to low between cooking crêpes.
- At the end of cooking, turn the switch to the off position and the light will turn off. Remove the plug from the socket and let the appliance cool down.

Caution

Do not leave the appliance switched on when no food is being cooked for long duration. Use wooden spatula to move the food, but do not leave the wooden tools or any other tools on the plate for a long time. Never use metal tools or sharp objects to lift/ remove food or clean the plate, this can damage the non-stick coating and the surface of the appliance.

Cleaning and Maintenance

Always make sure the appliance is unplugged and cool before attempting to clean. The non-stick cooking plate can be cleaned by wiping the surface with a damp, soft cloth. When baked-on foods cannot be removed by this method, brush with a little oil. Allow to stand for 5 minutes, wipe with a damp cloth and then dry thoroughly. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or the appliance in water or any other liquid. Appliance is not dishwasher safe. Dry the appliance thoroughly before storing. Do not store anything on top of the appliance.



Recipies

BASIC CREPE BATTER

Makes approximately 10 crêpes

INGREDIENTS:

- 2 cups all-purpose flour
- 3/4 cup of milk
- 1/4 teaspoon of salt
- 3 eggs
- 3/4 cup of water
- 3 tablespoons of butter (melted)

DIRECTIONS:

1. In a large bowl or blender, add the liquid ingredients and blend.
2. Add the dry ingredients and blend until smooth.
3. Cover the mixture and let it stand for at least 1 hour in the refrigerator.
4. Heat the crêpe maker at low temperature and grease the cooking surface with butter (Just before the first crêpe.)
5. Pour approximately one ladle full of crêpe batter on the center of the cooking surface. Using the spreader, spread with quick circular movements to create a thin, even layer of batter across the cooking surface. The crêpe should be neither too thick nor too thin.
6. Increase the temperature and cook the crêpe until the batter becomes firm and it begins to turn golden brown.
7. Using the wooden turner, flip the crêpe over to cook the other side until golden brown.
8. Remove from the pan and continue with the remaining crêpes.
9. After you make all the crêpes you can fill them with what you desire.

BUCKWHEAT CREPES

Also referred to as galettes in Europe, buckwheat crêpes have gained popularity because they are a tasty, gluten-free alternative to a traditional crêpe. A common galette filling in France is cheese and ham with a sunny side-up egg on top, but with all the savory filling combinations available, we encourage you to experiment.

INGREDIENTS:

- 1 cup (4 ¼ ounces) Buckwheat Flour
- 2 large eggs
- 1 tablespoon melted unsalted butter
- ¾ teaspoon salt
- 1 cup (8 ounces) 1%, 2%, or whole milk
- ¼ to ½ cup (2 to 4 ounces) water

DIRECTIONS:

Follow directions for basic crêpes using these ingredients.

FILLING SUGGESTIONS:

Crêpes make a delicious meal and are well suited for entertaining. They can be prepared with both sweet and savory fillings. We encourage you to be creative and experiment with different filling ideas.

All the fillings below can be used with the basic crêpe recipe listed above.
Simply make the crêpes, add desired fillings and enjoy!

Sweet Crêpes:

- Strawberries or blueberries, chocolate chips, and whipped cream
- Strawberries or blueberries with cream cheese
- Peanut butter and jelly
- Raspberries, white chocolate and raspberry sauce
- Bananas and nutella
- Cinnamon apples with caramel (can add walnuts)
- Nutella, marshmallow and graham cracker
- Oreos, ice cream and whipped cream
- Chocolate brownie, hot fudge, banana, ice cream and whipped cream

Savory Crêpes:

- Mushrooms, baby spinach, ricotta
- Mushrooms with cheddar cheese
- Ham and gruyere cheese with mayo
- Prosciutto, mozzarella, tomatoes
- Chicken, mozzarella, tomato, with pesto sauce
- Salmon, cream cheese, spinach & capers
- Mozzarella, roasted peppers, tomato & basil
- Goat cheese with walnuts
- Baby spinach, goat cheese, cranberries & honey

Breakfast Crêpes:

- Baby spinach and tomatoes with scrambled eggs and feta cheese
- Scrambled eggs, cheddar cheese, and bacon
- Scrambled eggs with zucchini, onion, peppers and baby spinach
- "Florentine" style - poached eggs with Hollandaise sauce

Electric Crêpe Maker
Crêpière électrique

complete 4-piece set perfect for making delicious sweet and savory crêpes at home

ensemble complet pour préparer des crêpes délicieuses, sucrées et salées, chez vous

Préparez des crêpes maison délicieuses chez vous, avec Euro Cuisine! Cette crêpière de 30 cm peut être utilisée sur n'importe quel comptoir pour créer des crêpes légères et délicates, roulées avec vos ingrédients préférés, salés ou sucrés. Notre dessus gril est fabriqué avec un revêtement en céramique écologique antiadhérant sans PFOA et sans PTFE, et est parfait pour faire cuire en toute sécurité des crêpes traditionnelles, des crêpes américaines, des omelettes aux œufs, et d'autres mets délicieux grillés. La surface de chauffage rapide avec contrôle de température permet de choisir parmi plusieurs options de réglage de chaleur, pour un brunissement plus ou moins foncé. Un indicateur d'alimentation et un indicateur « prêt » indiquent quand l'appareil est en marche et chaud, pour assurer une utilisation facile et sans danger.

A. Plaque de cuisson écologique antiadhérente

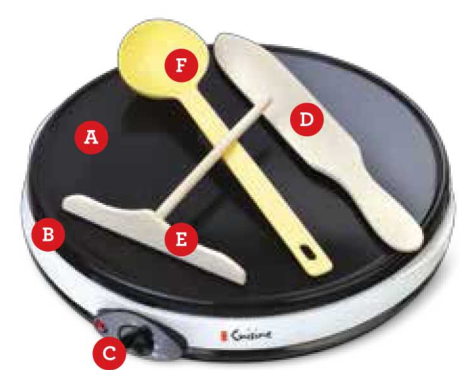
B. Corps – Crêpière et plaque à frire de 30 cm

C. Interrupteur Marche/Arrêt – Indicateur d'alimentation – Réglage de température

D. Pelle en bois

E. Étaleur de pâte en bois

F. Louche



LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT – Un risque d'incendie et de choc électrique est présent dans tous les composants électriques et ceci pourrait causer des blessures ou la mort. Veuillez suivre toutes les instructions de sécurité.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important de toujours suivre les mesures de sécurité de base afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique et de blessures corporelles. Ces mesures incluent ce qui suit.

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez toujours une spatule en bois.
3. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne placez pas le cordon, la fiche ou la crêpière dans de l'eau ou dans un autre liquide.
4. Il est nécessaire de surveiller de près lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
5. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, sauf si elles sont sous la supervision d'une personne qui est consciente des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil et qui sera responsable pour leur sécurité.
6. Débranchez la crêpière de la prise lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant le nettoyage. Laissez refroidir l'appareil avant d'y ajouter des pièces ou avant d'en retirer.
7. N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la prise sont endommagés, ni en cas de mauvais fonctionnement ou s'il a été endommagé d'une manière quelconque.
8. Déroulez entièrement le cordon avant de l'utiliser.
9. L'utilisation de pièces accessoires non recommandées par le fabricant pourrait causer des fonctionnements défectueux.
10. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
11. Ne laissez pas le cordon suspendu par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir, et ne le laissez pas toucher des surfaces chaudes.
12. Ne posez pas l'appareil sur un brûleur à gaz ou un brûleur électrique chaud, ni dans un four chauffé.
13. Placez l'appareil à une distance sécuritaire (30 cm) d'objets qui peuvent s'enflammer facilement, comme des meubles, des rideaux, etc.
14. N'utilisez pas l'appareil sur une surface en métal, comme un plateau d'égouttement d'évier par exemple.
15. Ne placez pas l'appareil sur le bord d'une table ou d'un comptoir. Assurez-vous que la surface est sèche, propre, et de niveau.
16. Ne posez jamais d'autres ustensiles sur la surface à des fins de réchauffement.
17. Branchez toujours le cordon dans la prise murale avant de mettre l'appareil en marche. Pour débrancher, mettez l'interrupteur en position d'arrêt « Off », puis retirez la fiche de la prise murale.
18. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
19. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles auxquelles il est destiné.

Information sur la fiche polarisée

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est destinée à s'adapter dans une prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche ne s'adapte pas entièrement dans la prise, inversez-la, et, si elle ne s'adapte toujours pas, adressez-vous à un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche d'une manière quelconque.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONSPOUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

Caractéristiques techniques

Tension : 120 V ~60 Hz

Wattage d'entrée nominal : 1200 W

Comment utiliser votre crêpière

Avant la première utilisation

1. Déballez la crêpière avec précaution et retirez tout le matériau d'emballage.
2. Essuyez la plaque de cuisson avec un chiffon humide, puis séchez complètement.
3. Branchez l'appareil dans la prise électrique murale.
4. Lors du premier usage, tournez le bouton de température au niveau le plus élevé et laissez l'appareil fonctionner pendant 5 minutes.
5. Vous pouvez ensuite poser les aliments sur la plaque et régler le niveau de température en conséquence. La présence d'une petite quantité de fumée et la sortie d'une petite odeur lors du premier usage sont normales.

Comment faire fonctionner l'appareil

1. Branchez l'appareil dans la prise. L'indicateur d'alimentation s'allume seulement lorsque le cadran est mis à la position d'arrêt.
2. Préchauffez la plaque de cuisson à chaleur basse, puis graissez-la avec une petite quantité de beurre.
3. Versez la pâte à crêpes sur la plaque de cuisson.
4. Étalez rapidement la pâte en mouvements circulaires à l'aide de l'étaleur en bois, jusqu'à obtenir le diamètre et l'épaisseur de crêpe souhaités.
5. Élevez la température de l'appareil et laissez la crêpe cuire jusqu'à ce que la surface supérieure ne coule plus et que la crêpe puisse être déplacée légèrement sur la plaque de cuisson.
6. Insérez la pelle en bois sous la crêpe et retournez celle-ci pour faire cuire l'autre côté.
7. Faites cuire la crêpe jusqu'à ce qu'elle ait une couleur dorée.
8. Retirez la crêpe de la plaque de cuisson à l'aide de la pelle en bois.

REMARQUES :

• Si votre crêpe était trop foncée, faites cuire la crêpe suivante moins longtemps ou à une température moins élevée.
• Il faut un peut de pratique pour pouvoir étaler la pâte de manière experte. La pâte sera plus facile à étaler à un réglage de température plus bas. Nous conseillons de remettre la température à un réglage plus bas entre la cuisson des crêpes.
• Remettez l'interrupteur en position d'arrêt à la fin de la cuisson. L'indicateur s'éteindra. Retirez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir.

Attention

Ne laissez pas l'appareil en marche sur une période prolongée si vous n'y faites pas cuire d'aliments. Utilisez une spatule en bois pour déplacer les aliments, mais ne laissez pas les outils en bois ou tout autre outil sur la plaque sur une période prolongée. N'utilisez jamais d'outils en métal ou d'objets pointus ou tranchants pour soulever ou retirer des aliments, ou pour nettoyer la plaque, vu que ceci pourrait endommager le revêtement et la surface anti-adhérents de l'appareil.

Nettoyage et entretien

Assurez-vous toujours que l'appareil est débranché et refroidi avant d'essayer de le nettoyer. La plaque de cuisson antiadhérente peut être nettoyée en essuyant la surface avec un chiffon humide et doux. Lorsque les aliments incrustrés ne peuvent pas être retirés par cette méthode, brossez la surface avec un peu d'huile. Laissez reposer pendant 5 minutes, essuyez pour nettoyer avec un chiffon humide, puis séchez complètement. Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide. Cet appareil ne peut pas être mis dans un lave-vaisselle. Séchez-le complètement avant de le ranger. Ne posez aucun objet sur le dessus de l'appareil.



Recettes

PÂTE À CRÊPE DE BASE

Pour 10 crêpes environ

INGRÉDIENTS :

- 2 tasses de farine polyvalente
- 3/4 tasse de lait
- 1/4 cuillère à thé de sel
- 3 œufs
- 3/4 tasse d'eau
- 3 cuillères à soupe de beurre (fondu)

MODE D'EMPLOI :

1. Ajoutez les ingrédients liquides dans un grand bol ou dans un mélangeur et mélangez.
2. Ajoutez les ingrédients secs et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse.
3. Couvrez le mélange et laissez-le reposer pendant une heure au moins au frigidaire.
4. Chauffez la crêpière à basse température et graissez la surface de cuisson avec du beurre (juste avant la première crêpe).
5. Versez environ une pleine louche de pâte à crêpes sur le centre de la surface de cuisson. À l'aide de l'étaleur, étalez avec des mouvements circulaires rapides pour créer une couche fine et uniforme de pâte sur toute la surface de cuisson.
6. Augmentez la température et faites cuire la crêpe jusqu'à ce que la pâte devienne ferme et commence à avoir une couleur brun doré.
7. Retournez la crêpe à l'aide de la pelle en bois, afin de faire cuire l'autre côté jusqu'à ce qu'il soit brun doré.
8. Retirez de la plaque et continuez avec le reste des crêpes.
9. Vous pouvez fourrer les crêpes avec les ingrédients de votre choix une fois que vous avez fait cuire toutes les crêpes.

CRÊPES AU SARRASIN

Également dénommées galettes en Europe, les crêpes au sarrasin sont devenues populaires parce qu'elles représentent une alternative délicieuse, sans gluten, aux crêpes traditionnelles. En France, les crêpes sont souvent fourrées au fromage et jambon avec un œuf au plat sur le dessus, mais avec toutes les combinaisons de garnitures salées possibles, nous vous encourageons à expérimenter.

INGRÉDIENTS :

- 1 tasse (4 ¼ onces) de farine au sarrasin
- 2 grands œufs
- 1 cuillère à soupe de beurre sans sel fondu
- ¾ cuillère à thé de sel
- 1 tasse (8 onces) de lait à 1 % ou 2 %, ou de lait entier
- ¼ à ½ tasse (2 à 4 onces) d'eau

MODE D'EMPLOI :

Suivez le mode d'emploi pour les crêpes de base en utilisant les ingrédients ci-dessous.

SUGGESTIONS DE GARNITURES :

Les crêpes font un repas délicieux et sont un bon plat pour recevoir des invités. Elles peuvent être préparées avec des garnitures sucrées ou salées. Nous vous encourageons à la créativité et d'essayer toutes sortes de garnitures.

Vous pouvez utiliser toutes les garnitures ci-dessous avec la recette de crêpe de base susmentionnée.
Faites simplement cuire vos crêpes, ajoutez-y les garnitures souhaitées et savourez!

Crêpes sucrées :

- Fraises ou bleuets, copeaux de chocolat et crème fouettée
- Fraises ou bleuets avec fromage à la crème
- Beurre d'arachide et gelée
- Framboises, chocolat blanc, et coulis de framboises
- Bananes et Nutella
- Pommes à la cannelle avec caramel (avec noix en option)
- Nutella, guimauve et biscuit graham
- Biscuits Oreo, crème glacée et crème fouettée
- Carré au chocolat, fudge chaud, banane, crème glacée et crème fouettée

Crêpes salées :

- Champignons, jeunes épinards, ricotta
- Champignons avec cheddar
- Jambon et gruyère avec mayonnaise
- Prosciutto, mozzarella, tomates
- Poulet, mozzarella, tomate, avec sauce pesto
- Saumon, fromage à la crème, épinards et câpres
- Mozzarella, poivrons rôtis,tomate, basilic
- Fromage de chèvre avec noix
- Jeunes épinards,fromage de chèvre, canneberges et miel

Crêpes petit-déjeuner :

- Jeunes épinards et tomates avec œufs brouillés et féta
- Œufs brouillés, cheddar et bacon
- Œufs brouillés avec zucchini, poivrons et jeunes épinards
- Style « À la florentine » - Œufs pochés avec sauce hollandaise



Electric Crêpe Maker
Crêpière électrique

complete 4-piece set perfect for making delicious sweet and savory crêpes at home

ensemble complet pour préparer des crêpes délicieuses, sucrées et salées, chez vous

Euro-Cuisine, Inc
P.O. Box 351208
Los Angeles, CA 90035 USA



Tel (888) 343-5554
Fax (562) 659-7804
info@eurocuisine.net

www.eurocuisine.net